

Letnie przyjęcie w ogrodzie Menu

ZUPA

(DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

Chłodnik z białą rzepą i ogórkiem na maślanie podany ze śledziem
z Zalewu Wiślanego i ziemniakiem z ogniska

Krem z białych warzyw z oliwą ziołową, szczypiorkiem i grzanką

Krem z białych szparagów z grzanką

DANIE GŁÓWNE

(DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

Filet z sandacza z sosem grzybowym z blanszowanym szpinakiem
podany z plackiem Rosti z groszkiem i oliwą ziołową

Pierś z kurczaka duszona w sosie szpinakowym podana z ziemniakami

Parisiene z rozmarynem i warzywami gotowanymi w esencji maślanej
z czosnkiem

Poliki wołowe w Demi Glace z cebulką perłową podane z puree
ziemniaczano-musztardowym, marchewką, gruszką i pietruszką w
karmelu z groszkiem

Lasagne z soczewicy z beszamelem i letnią sałatką

DESER

(DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

Lody na gorąco

Crumble z owocami sezonowymi i gałką lodów



letnie przyjęcie w ogrodzie *Mewa*

ZIMNE PRZEKĄSKI

(DO WYBORU SZEŚĆ POZYCJI)

Hummus z pieczonej papryki z warzywami

Boczniki z własnej hodowli

Salatka grecka

Salatka z kurczakiem, jajkiem i wędzonym twarogiem

Deska lokalnych wyrobów - wędzone sery, swojskie wędliny, kiszonki

Tarta z boczkiem i mozarellą

Krewetki w cieście z sosem sweet-chilli

Łosoś macerowany w cytrusach

Frytki z batatów z domowym sosem BBQ

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Bułeczki BAO nadziewane kaczką

Grillowane warzywa w oliwie z tartym parmezanem

Schab nadziewany morelą

Rolada z cukinii z serem feta i łososiem

Pasztet z dziczyzny z bakaliami

NAPoje

woda z cytryną i miętą, domowa lemoniada arbuzowa,

kawa, herbata

239 zł/os

